

## ZUM APERITIF & FÜR DEN ERSTEN APPETIT

### **Bärlauchpesto**

Ziegenquark | Olivenöl | Birne | geröstetes Krustenbrot  
9.50 €

### **Argentinische Rotgarnele**

Safran-Aïoli | Fougasse  
16.50 €

### **3 Krustentier-Kroketten**

Sauce Rouille

19 €

jede weitere 6 €

### **Prosciutto Collina Mattonella**

*luftgetrockneter Landschinken, 8 Monate gereift*

Taggiasca-Oliven | Grissini | Pecorino Bruch  
19 €

---

## SUPPEN & VORSPEISE

### **Bärlauch-Velouté**

Parmesanschaum | Brioche-Croûtons  
13 €

### **Spargel-Safran-Velouté**

Spargelgemüse | Carbonara-Ravioli | Olivenöl  
14 €

### **Salat von grünem & weißem Spargel**

Lesbos-Feta | Erdbeeren | Haselnuss-Pesto | Radieschen  
16 €

### **Handgeschnittenes Rindertatar**

Senf-Kaviar | Babymais | schwarzer Knoblauch | Wildkräuter  
23 €

### **Elsässer Saibling**

Gurken-Miso-Sud | Meerrettich-Eis | Wiesenkräuter  
24 €

## PIZZA 400<sup>0</sup>

### **Bosco Verde**

Antipasti-Gemüse | Bärlauchpesto | Crescenza-Käse  
17 €

### **Bresaola e Parmigiana**

Bresaola | Rucola | Fior di late | Parmesan  
18 €

---

## PASTA

### **Hausgemachte Gnocchi**

Spargelschaum | Morcheln | Zuckerschoten-Salat | halbtrocknete Kirschtomaten  
24 €

### **Ravioli al Tartufo**

Trüffelschaum | Burgunder-Trüffel | Blattspinat | Belper Knolle  
26 €

### **Spaghetti mit Bärlauch**

Seeteufelbäckchen | Bärlauchpesto | grüner Spargel | Kapern  
34 €

---

## LEICHT, VITAMINREICH & VEGETARISCH

### **Caesar Salad**

Romana Salatherzen | Thymian-Croûtons | Parmesan | Bio-Ei  
14.50 €

### **ZUSÄTZLICH MIT**

Streifen vom Rinderfilet 14.50 €

Französischer Maispouardenbrust 12.50 €

3 Argentinischen Rotgarnelen 12 €

### **Riva-Bowl mit Falafelbällchen**

Ebly-Salat | Hummus | Avocado | Spargelsalat | Wasabi-Sesam | Cashewkerne  
18 €

## AUS DEM WASSER

### Gegrillter Pulpo

Chorizo-Schaum | Kartoffel-Erbсен-Mousseline | Romanasalat  
38 €

### Nordsee-Steinbutt

Estragon-Nage | Salzzitronen-Tomaten-Risotto | geschmorte Artischocken  
43 €

### Ganze Atlantik Seezunge

Petersilienkartoffeln | weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
14.50 € | je 100 g

---

## VON DER WIESE

### Geschmorte Kaninchenkeule

*in Tomatensauce geschmort*  
Kartoffel-Oliven-Mousseline | Wurzelgemüse  
36 €

### Gefüllte Lammschulter

*vom Hofgut Polting*  
Lamm-Jus | Speckbohnenröllchen | Kichererbsen-Panisse  
39 €



**BE PART OF OUR TEAM**  
VON SERVICE BIS KÜCHE VON EVENT BIS REZEPTION  
MELDEN SIE SICH GERNE UNTER:  
[bewerbung@ketschauer-hof.com](mailto:bewerbung@ketschauer-hof.com)



## GRILLED MEAT\* VOM BIG GREEN EGG

### Tafelspitz – Kalbfleisch aus Galicien

*Sous vide gegart & gegrillt*

200 g | 36 € /// 300 g | 49 €

Kalbfleisch aus der renommierten Herkunft „Ternera Gallega“ im grünen Nordwesten Spaniens, in Galicien.

Die Kälber wachsen dort von der Geburt bis zur Schlachtung in ihrer Heimatregion auf.

Die naturnahe Aufzucht, hohe Tierwohlstandards und die ursprüngliche Landschaft sorgen für besonders zartes Kalbfleisch mit feinem, aromatischem Geschmack.

### Wagyu Hüfte

200 g | 44 € /// 300 g | 58 €

### Hereford-Rind Ribeye

*Wet Aged*

300 g | 61 € /// 400 g | 76 €

### Rinderfilet 4/5er

*Dry Aged – 30 Tage gereift*

200 g | 46 € /// 300 g | 68 €

### Chateaubriand

*zum Teilen für 2 Personen*

*mit zwei Beilagen und zwei Saucen*

ca. 225 g | 51 € p.P.



## ACCESSOIRES

5.20 €

Endiviensalat mit Knoblauch-Vinaigrette

Grüner Stangenspargel

Speckbohnenröllchen

Belgische Pommes

Petersilienkartoffeln

## PREMIUM

11.70 €

Belgische Pommes mit Trüffel und Parmesan

## SAUCEN

3.90 €

Sauce Béarnaise

Chili-Kräuterbutter

Trüffel-Mayonnaise

Café-de-Paris-Sauce

\* ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN.

## DESSERTS

### Sekt Sorbet

#### Zitronensorbet

*aufgegossen mit Rieslingsekt*

*vom Weingut Geh. Rat Dr. von Bassermann-Jordan*

9 €

### Topfen-Soufflé

Rhabarber | weiße Schokolade | Joghurt | Himbeersorbet

12 €

### Mille-Feuille

Piemonteser Nougat | Orange | Karamell

12 €

### Sacher – Riva Signature

Chocolate Crémeux | Aprikose | Mandel

12 €

### Alpine Käseauswahl

Baguette | Weintrauben | Feigensenf

14 €

---

## SORBET & EISCREME

### Passionsfrucht

Ananas

Zitrone

Himbeere

pro Kugel

3.50 €

### Weiße Schokolade

Pistazie

Zartbitterschokolade

pro Kugel

3.50 €